

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Скачайте  
книгу рецептов



Аэрогриль  
**JK-MB107**



Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой **JVC**.

Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что вы будете довольны приобретением изделия нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

## **ОГЛАВЛЕНИЕ**

НАЗНАЧЕНИЕ .....	4
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	4
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	7
УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ .....	7
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ.....	7
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	8
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	9
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ .....	15
ПАРАМЕТРЫ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	16
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ .....	17
ЧИСТКА И УХОД .....	17
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....	18
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ .....	20
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ .....	20
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	20
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ .....	20
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	21

### **ПРИМЕЧАНИЕ:**

*Все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.*

## НАЗНАЧЕНИЕ

Аэрогриль представляет собой multifunctional прибор, предназначенный для приготовления или разогрева пищи в бытовых условиях, и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях не промышленной и некоммерческой эксплуатации. Используйте аэрогриль только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве.

*Промышленное, коммерческое или любое другое нецелевое использование аэрогриля, использование его для сушки белья, бумаги, а также обработка в нем любых непищевых продуктов будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия.*

*Производитель не несет ответственности за любые повреждения и ущерб, возникшие в результате использования аппарата не по назначению или с нарушением правил эксплуатации.*

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Аэрогриль предназначен использования в домашних условиях, внутри помещения, при нормальной температуре и влажности воздуха. Прибор не предназначен для использования вне помещений.

Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с изложенными здесь мерами безопасности и предосторожности и строго придерживайтесь их во время использования прибора:

- Убедитесь, что характеристики вашей электросети (напряжение и максимальная мощность) соответствуют указанным на маркировке изделия.

- Электрическая безопасность прибора гарантирована лишь в том случае, если он подключен к системе защитного заземления, смонтированной по всем правилам. В данном приборе используется заземляющий сетевой провод и вилка с заземляющим контактом. Вилка подсоединяется к розетке, которая должна быть правильно заземлена. Если вы не можете подключить прибор к соответствующей розетке, обратитесь к специалисту-электрику. Не пытайтесь самостоятельно переделывать вилку или розетку.
- Розетка должна находиться в непосредственной близости от аэрогриля, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить прибор от электросети.
- При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники.
- При подключении прибора к электросети не рекомендуется использовать удлинитель, однако если это необходимо, убедитесь, что удлинитель рассчитан на потребляемую мощность прибора и **обеспечивает надежное заземление**.
- Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА. Для правильной установки УЗО обратитесь к специалисту.
- Данный прибор требуется подключать в электрическую цепь, рассчитанную на энергопотребление не менее 16А. Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного прибора, не допускайте одновременной его

работы в одной и той же электрической цепи с другими приборами с большой номинальной мощностью.

- Запрещается управлять включением и выключением прибора с помощью внешнего таймера, устройства дистанционного управления или регулировки мощности.
  - Рекомендуется регулярно чистить вилку питания от пыли, т.к. скопление пыли может привести к возникновению конденсата и последующему замыканию.
  - Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр.
  - Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался, не перегибался, не пережимался, не соприкасался с острыми предметами, углами и краями мебели или горячими поверхностями. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
  - Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола. Дети или домашние животные могут потянуть за шнур, уронить разогретый аэрогриль или опрокинуть на себя емкость с горячей пищей.
  - Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или ремонтировать прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться только в авторизованные сервисные центры.
- Поврежденные детали должны быть заменены только на оригинальные запасные части.

Неквалифицированный ремонт может привести к нарушению

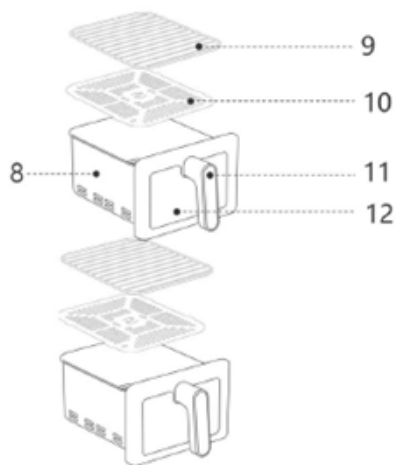
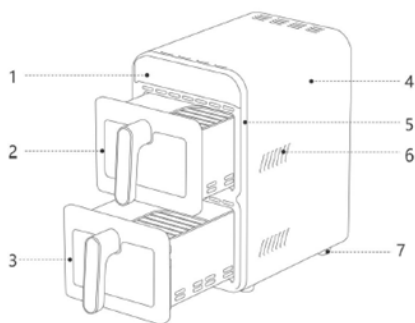
работоспособности прибора, травмам и повреждению имущества. Кроме того, это лишит вас права гарантийного обслуживания.

- Запрещается использование любых аксессуаров, кроме рекомендованных производителем.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной комнате, в сырых подвальных помещениях), в непосредственной близости от душа, ванны, умывальника, бассейна, других емкостей с водой или источников влаги.
- Запрещается работать с прибором мокрыми руками.
- Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость во избежание поражения электрическим током.
- Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать на него воду, в особенности на нагревательные элементы.
- Не ставьте и не роняйте устройство в воду или другие жидкости. Если устройство упало в воду, немедленно отключите его от электрической розетки. Не трогайте и не доставайте его из воды, пока оно подключено к сети электропитания.
- Устанавливайте аэрогриль на ровную устойчивую термостойкую поверхность. Во избежание появления пятен на столешнице или ее обесцвечивания рекомендуется использовать аэрогриль на термостойком коврике или подставке.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.

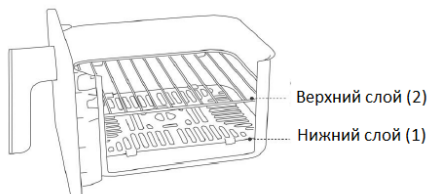
- Для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла, оставляйте вокруг аэрогриля свободное пространство не менее 10 см со всех сторон. Запрещается перекрывать вентиляционные отверстия на корпусе прибора.
- Запрещается класть что-либо на работающий аэрогриль.
- Из вентиляционных отверстий на корпусе аэрогриля во время приготовления выходит горячий воздух и пар. Во избежание ожога не приближайте лицо или руки к вентиляционным отверстиям работающего прибора.
- Не устанавливайте и не используйте аэрогриль вблизи предметов, подверженных тепловой деформации.
- Во избежание возгорания ни в коем случае не размещайте устройство рядом с занавесками, шторами или другими воспламеняющимися материалами.
- Запрещается устанавливать аэрогриль рядом с источниками сильного тепла (внутри или на верхней части нагретой духовки, рядом с электрической или газовой плитой, отопительными приборами, печами, каминами и т.п.).
- Следите, чтобы приготавливаемые продукты не соприкасались с конструктивными элементами гриля.
- Запрещается готовить в гриле слишком крупные продукты, продукты в вакуумной упаковке, в картонной или пластиковой упаковке/посуде, в противном случае возможно возгорание.
- **Запрещается разогревать в аэрогриле масло или жидкости, т.к. это может привести к возгоранию и травмам!**
- В случае возгорания запрещается тушить аэрогриль водой. Отключите прибор от электросети, при возможности накройте и потушите пламя мокрым полотенцем.
- Запрещается кипятить в аэрогриле воду.
- Запрещается перемещать аэрогриль с места на место во время его работы, а также когда он наполнен горячими продуктами.
- Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или чистки.
- Перед отключением аэрогриля от электросети дождитесь завершения его работы или выключите прибор кнопками панели управления.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.
- Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть в течение 30 минут.
- Во время работы аэрогриль может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. При необходимости используйте прихватки или рукавицы.
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям использовать аэрогриль без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая маленьких детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.

**Несоблюдение мер безопасности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару. Кроме того, повреждения прибора, возникшие в результате ненадлежащего использования аэрогриля, снимают его с гарантийного обслуживания. Производитель не несет ответственности за любые последствия и ущерб, возникшие вследствие неправильного использования прибора, использования его не по назначению или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.**

## КОМПЛЕКТАЦИЯ



1. Панель управления
2. Верхняя чаша с антипригарным покрытием (№1)
3. Нижняя чаша с антипригарным покрытием (№2)
4. Корпус прибора
5. Передняя рама корпуса
6. Воздухозаборные отверстия
7. Ножка
8. Чаша с антипригарным покрытием
9. Металлическая решетка
10. Решетка с антипригарным покрытием
11. Ручка чаши
12. Смотровое окно



Если в комплекте с прибором поставляются дополнительные металлические решетки, вы можете расположить продукты в каждой чаше в два слоя. На металлической решетке лучше всего готовить крупные продукты, например, куски мяса. Для приготовления мелких продуктов, например, картофеля фри, металлическая решетка не подходит, т.к. продукты будут проваливаться сквозь нее.

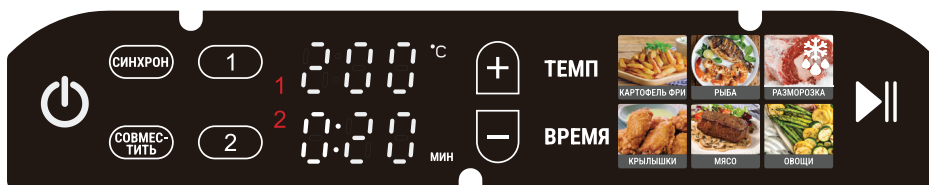
## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Извлеките аэрогриль из упаковки. Снимите с поверхности прибора все упаковочные и рекламные материалы (кроме наклейки с указанием модели и серийного номера).
- Поочередно возьмитесь за ручку каждой чаши и извлеките ее из аэрогриля. Тщательно вымойте чаши и решетки

водой с мягким моющим средством и вытрите насухо. Протрите поверхности корпуса слегка влажной тканью.

- Поставьте аэрогриль на ровную устойчивую термостойкую горизонтальную поверхность.
- Подключите вилку питания к прибору, затем включите прибор и дайте ему поработать в течение нескольких минут, чтобы остатки смазки улетучились.
- При первом включении может появиться незначительный запах, который через несколько минут должен исчезнуть.


## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



В центральной части панели управления расположены два дисплея, отображающие температуру и время приготовления для первой и второй чаши.

- Кнопка предназначена для включения/выключения аэрогриля.
- Справа расположены 6 кнопок выбора предустановленных программ приготовления:
  - Картофель фри
  - Рыба
  - Разморозка
  - Крылышки
  - Мясо
  - Овощи
- Кнопка **ТЕМП** служит для перехода в режим настройки температуры приготовления.
- Кнопки служат для настройки температуры и времени приготовления.
- Кнопки **1** и **2** служат для переключения между настройками параметров приготовления в первой и второй чашах.
- Кнопка **СОВМЕСТИТЬ** служит для копирования параметров приготовления на вторую чашу и для согласования времени окончания приготовления в обеих чашах.
- Кнопка **СИНХРОН** служит для синхронизации времени окончания приготовления в обеих чашах. В этом случае после нажатия кнопки начнется приготовление только в чаше, для которой установлено более

продолжительное время приготовления. Когда остаток времени приготовления в этой чаше сравняется со временем приготовления, установленным для другой чаши, начнется приготовление и в другой чаше. Таким образом, приготовление в обеих чашах завершится одновременно.

- Кнопка  предназначена для начала/приостановки/завершения приготовления.

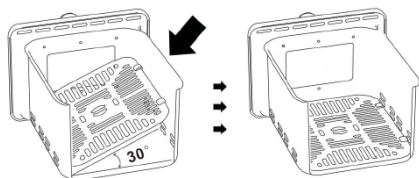
## ЭКСПЛУАТАЦИЯ



### ВНИМАНИЕ:

**Некоторые части прибора сильно нагреваются во время приготовления. Во избежание ожогов не прикасайтесь к ним руками.**

**Запрещается использовать аэрогриль без установленных на дно чаш основных решеток с антипригарным покрытием.**



### Включение прибора


1. Поставьте прибор на ровную, устойчивую, термостойкую поверхность на достаточном расстоянии от источников сильного тепла или влаги, а также легко воспламеняющихся предметов.
2. Извлеките каждую чашу из аэрогриля, взявшись за ручку, установите на дно чаши решетку и положите на решетку продукты.
3. Аэрогриль готовит продукты с помощью горячего воздуха, поэтому не следует наливать в чашу растительное масло или другие жиры для жарки.
4. Задвиньте чаши внутрь прибора.

### ВНИМАНИЕ:


- **Запрещается готовить в чаше без решетки!**
- **Кладите продукты в аэрогриль в чашу так, чтобы не допускать контакта продуктов с нагревательными элементами.**

### ПРИМЕЧАНИЕ:

При использовании аэрогриля задвигайте чаши до конца, в противном случае аэрогриль не включится.

5. Подключите вилку питания к электрической розетке. Аэрогриль подаст звуковой сигнал, на дисплеях на одну секунду загорятся все индикаторы, также загорится подсветка всех кнопок, а затем погаснут. Аэрогриль будет находиться в режиме ожидания, при этом будет гореть подсветка кнопки .



6. Нажмите кнопку , чтобы включить прибор. После этого на дисплеях загорится индикация, также загорится подсветка кнопок **1**, **2**, **СИНХРОН**, **СОВМЕСТИТЬ**:



### ПРИМЕЧАНИЕ:

При отсутствии операций с аэрогрилем в течение 20 секунд он автоматически вернется в режим ожидания.

### Приготовление в одной чаше со своими настройками

1. После включения прибора необходимо выбрать первую или вторую чашу для настройки параметров

приготовления. Например, вы выбираете первую чашу, для этого нажмите кнопку ①, после этого на панели управления загорится красный индикатор «1».

2. Будет мигать кнопка настройки температуры ТЕМП. Кнопками настройки  $\oplus$   $\ominus$  установите нужное значение температуры. Температура приготовления по умолчанию – 200°C:



3. Нажмите кнопку ВРЕМЯ, чтобы приступить к настройке времени приготовления. Кнопками настройки  $\oplus$   $\ominus$  установите нужное значение времени. Время приготовления по умолчанию – 10 мин:



4. По окончании настройки параметров приготовления, нажмите на одну секунду кнопку  $\blacktriangleright\blacktriangleright$ , чтобы начать приготовление:



Выбор приготовления во второй чаше и настройка параметров приготовления осуществляются аналогично, только вместо кнопки ① нужно нажать кнопку ②.

### Приготовление в одной чаше по программе автоприготовления

1. После включения прибора необходимо выбрать первую или вторую чашу для настройки параметров приготовления. Например, вы выбираете

первую чашу, для этого нажмите кнопку ①, после этого на панели управления загорится красный индикатор «1».

2. Нажмите кнопку выбора подходящей программы. После этого иконка данной программы будет мигать. На дисплее отобразятся температура и время приготовления в данной программе по умолчанию (см. раздел «Параметры программ приготовления»):



3. После выбора программы вы можете изменить температуру и время приготовления. Для этого нажмите кнопку настройки температуры ТЕМП, затем кнопками настройки  $\oplus$   $\ominus$  установите нужное значение температуры. Нажмите кнопку ВРЕМЯ, чтобы приступить к настройке времени приготовления. Кнопками настройки  $\oplus$   $\ominus$  установите нужное значение времени.

4. По окончании настройки параметров приготовления, нажмите на одну секунду кнопку  $\blacktriangleright\blacktriangleright$ , чтобы начать приготовление.

Выбор приготовления во второй чаше и настройка параметров приготовления осуществляются аналогично, только вместо кнопки ① нужно нажать кнопку ②.

### Независимое приготовление в двух чашах одновременно

1. Выберите одну чашу и настройте параметры приготовления, затем нажмите и удерживайте кнопку  $\blacktriangleright\blacktriangleright$ , чтобы начать приготовление в ней.
2. Выберите другую чашу и настройте параметры приготовления, затем

нажмите и удерживайте кнопку **▶||**, чтобы начать приготовление в ней.

- В этом случае приготовления в чашах выполняется независимо друг от друга.

### Синхронизированное приготовление в двух чашах

В случае синхронизации приготовления приготовление в двух чашах завершится одновременно, даже если для них установлено разное время приготовления.

- После включения прибора нажмите кнопку **СИНХРОН**, и она начнет мигать.



- Выберите одну чашу и настройте параметры приготовления. Не нажимайте кнопку **▶||**.
- Выберите другую чашу и настройте параметры приготовления.
- Нажмите на одну секунду кнопку **▶||**, чтобы начать приготовление.



- Аэрогриль начнет приготовление в той чаше, для которой установлено более долгое время приготовления, а на дисплее с параметрами приготовления другой чаши отобразится индикация «HOLD» («ОЖИДАНИЕ»). Приготовление в другой чаше начнется позже – так, чтобы время завершения приготовления в ней совпало со временем завершения приготовления в первой чаше.

#### ПРИМЕЧАНИЕ:

В случае синхронизированного приготовления после запуска приготовления

не следует менять время приготовления, т.к. это приведет к сбою функции синхронизации.

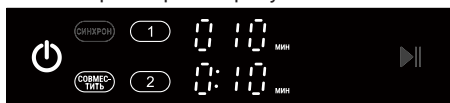
### Копирование параметров приготовления на другую чашу

Вы можете полностью скопировать параметры приготовления, установленные для одной чаши, на другую чашу.

- После включения прибора нажмите кнопку **СОВМЕСТИТЬ**, и она начнет мигать.



- Выберите первую чашу и настройте параметры приготовления.
- Нажмите на одну секунду кнопку **▶||**, чтобы начать приготовление с данными параметрами сразу в обеих чашах:



### Настройка температуры приготовления

Нажмите кнопку настройки температуры **ТЕМП**, и она начнет мигать.



Кнопками настройки **⊕** **⊖** установите нужное значение температуры.

Нажимайте кнопку **⊕**, чтобы увеличивать время на 5°C, или кнопку **⊖**, чтобы время уменьшать на 5°C. Чтобы быстро изменить значение, нажмите и удерживайте кнопку **⊕** или **⊖**.

Диапазон настройки температуры (в зависимости от программы) от 40°C до 230°C. Температуру можно изменить до начала приготовления и в процессе

приготовления. Чтобы скорректировать температуру в процессе приготовления, сначала нажмите кнопку с номером нужной чаши, затем нажмите кнопку ТЕМП, чтобы перейти в режим настройки температуры приготовления в данной чаше.

### Настройка времени приготовления

Нажмите кнопку настройки времени ВРЕМЯ, и она начнет мигать.



Кнопками настройки  $\oplus$   $\ominus$  установите нужное значение времени.

Нажимайте кнопку  $\oplus$ , чтобы увеличивать время на 1 минуту, или кнопку  $\ominus$ , чтобы время уменьшать на 1 минуту. Чтобы быстро изменять значение, нажмите и удерживайте кнопку  $\oplus$  или  $\ominus$ .

Диапазон настройки времени (в зависимости от выбранной программы) от 1 до 60 мин.

Время можно изменять до начала приготовления и в процессе приготовления. Чтобы скорректировать время в процессе приготовления, сначала нажмите кнопку с номером нужной чаши, затем нажмите кнопку ВРЕМЯ, чтобы перейти в режим настройки времени приготовления в данной чаше.

#### ПРИМЕЧАНИЕ:

В случае синхронизированного приготовления после запуска приготовления не следует менять время приготовления, т.к. это приведет к сбою функции синхронизации.

### Начало, приостановка, возобновление приготовления

По окончании настройки нажмите на одну секунду кнопку  $\blacktriangleright\parallel$ , чтобы начать

приготовление в соответствии с установленными параметрами.

Чтобы приостановить приготовление в одной из чаш, сначала нажмите кнопку ① или ②, чтобы выбрать чашу, когда индикация с номером нужной чаши загорится красным, потом нажмите кнопку  $\blacktriangleright\parallel$ . Чтобы возобновить приготовление, снова нажмите кнопку  $\blacktriangleright\parallel$ .

Чтобы приостановить приготовление в обеих чашах, просто нажмите кнопку  $\blacktriangleright\parallel$ . Чтобы возобновить приготовление, снова нажмите кнопку  $\blacktriangleright\parallel$ .

Когда приготовление приостановлено, кнопка  $\blacktriangleright\parallel$  мигает:



Когда приготовление приостановлено, двоеточие в значении времени на дисплее не мигает:



Оно мигает, только когда процесс приготовления идет (идет обратный отсчет времени приготовления).


### Завершение приготовления

Когда приготовление завершилось в одной или одновременно в двух чашах, аэрогриль подает один звуковой сигнал.




Если приготовление завершилось только в одной чаше, а в другой приготовление продолжается, то вы услышите три звуковых сигнала и на дисплее, относящемся к той чаше, где завершилось приготовление, будет отображаться индикация времени «0:00»:



При этом на дисплее, относящемся к той чаше, где приготовление продолжается, будет отображаться индикация оставшегося времени приготовления.

Если приготовление завершилось в обеих чашах, то аэрогриль автоматически переходит в режим ожидания, при этом индикация панели управления и дисплеев гаснет, горит только кнопка  :



Чтобы завершить приготовление в одной из чаш до истечения установленного времени, сначала нажмите кнопку  или , чтобы выбрать чашу, когда индикация с номером нужной чаши загорится красным, нажмите на одну секунду кнопку .

Чтобы завершить приготовление в обеих чашах до истечения установленного времени, просто нажмите на кнопку . После этого аэрогриль перейдет в режим ожидания.

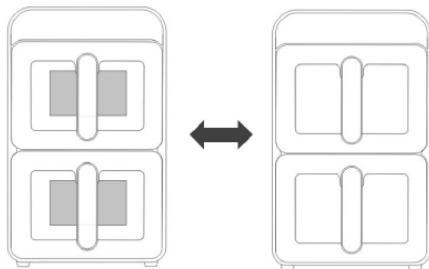
Возьмитесь за ручку и извлеките чашу с продуктами из аэрогриля. Поставьте чашу на термостойкую поверхность и убедитесь, что продукты готовы. Если продукты еще не готовы, задвиньте чашу в аэрогриль и установите еще несколько минут, также при необходимости увеличьте температуру.

Если продукты готовы, переложите их на тарелку или в миску с помощью вилки или щипцов. Будьте осторожны при перекладывании крупных кусочков, при необходимости используйте две пары щипцов. Не переваливайте продукты из чаши на блюдо, чтобы жир стекший на дно чаши во время приготовления не вылился на готовые продукты.

### Внутреннее освещение чаш

Обе чаши аэрогриля оснащены **галогеновыми нагревательными элементами**.

Во время работы аэрогриля чаши освещаются естественным светом от нагревательных элементов, чтобы вы могли наблюдать за процессом приготовления через смотровое окно каждой чаши.



После того как температура в чаше достигнет установленного значения, нагревательный элемент отключится, это значит, что подсветки чаш тоже не будет. Затем, когда температура опустится ниже установленного значения, нагрев опять возобновится, появится подсветка чаши. Таким образом, циклическое включение и выключение подсветки в чашах не является неисправностью, а есть результат работы галогеновых нагревательных элементов.

### Остановка приготовления при извлечении чаши

- Некоторые продукты необходимо перевернуть/встряхнуть в середине процесса приготовления. Для этого извлеките чашу из прибора, взявшись за ручку, переверните продукты вилкой или щипцами, или потрясите чашу. Затем задвиньте чашу обратно.
- При извлечении чаши из аэрогриля соответствующий нагревательный элемент и соответствующий вентилятор

автоматически выключаются, обратный отсчет времени приготовления приостанавливается.

- Задвиньте чашу обратно, и приготовление возобновится автоматически.

### **Автоматическое охлаждение**

- Аэрогриль оснащен встроенными вентиляторами для охлаждения.
- Если прибор регистрирует необходимость охлаждения в верхней или нижней чаше, то он прекращает там работу нагревательного элемента и включает работу вентилятора до тех пор, пока не будет достигнута безопасная температура.
- Функция автоматического охлаждения срабатывает при перегреве, а также после окончания приготовления. Когда приготовление завершается, вентилятор работает еще некоторое время. Не отключайте питание прибора во время охлаждения, дождитесь полной остановки работы вентилятора.

### **Защита от перегрева**

Аэрогриль имеет защиту от перегрева. Если температура достигает определенного верхнего предела, то данный механизм отключит питание прибора.

Если это произошло, отсоедините вилку питания от электросети и дайте прибору полностью остыть. Затем можете продолжить его использование.

### **ЧИСТКА И УХОД**

Производите очистку аэрогриля сразу после каждого приготовления.

Перед чисткой аэрогриля отключите его от электросети и дайте ему остыть в течение 30 минут.

Запрещается использовать для очистки аэрогриля и его частей металлические или жесткие неметаллические щетки, абразивные средства, острые предметы, агрессивные химические растворители.

Чаша и внутренняя камера прибора имеют антипригарное покрытие, которое требует особо бережного обращения.

Вымойте чаши и решетки под краном с применением мягкого моющего средства.

Если продукты прилипли к чаше или решетке, замочите их в воде, чтобы через несколько минут вы могли легко их очистить. Запрещается мыть чашу и решетку аэрогриля в посудомоечной машине.

Протрите внутреннюю камеру аэрогриля неабразивной губкой, смоченной в теплой воде с небольшим количеством мягкого моющего средства. После этого удалите остатки моющего средства губкой или тряпкой слегка смоченной чистой водой.

Перед тем как собрать аэрогриль, убедитесь, что все детали полностью сухие.

### **ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ**

- Транспортировку приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. Прибор должен быть надежно зафиксирован в упаковке. Оберегайте прибор от ударов и падения. Упаковка с прибором должна быть надежно зафиксирована стропами, ремнями или сеткой во избежание ее перемещения во время транспортировки.

- Во время погрузочно-разгрузочных работ устройство не должно подвергаться ударам, падениям и воздействию атмосферных осадков.
- При транспортировке недопустимо нарушение целостности упаковки, воздействие на прибор прямых солнечных лучей, механических и химических факторов, влаги, агрессивных жидкостей, резких перепадов температуры и влажности.
- Перед тем, как убрать прибор на хранение проведите его полную чистку. Удалите остатки влаги из внутренних элементов конструкции и дайте высохнуть всем деталям.
- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже 0°C и не выше +40°C, с относительной влажностью воздуха не выше 80% и отсутствии в окружающей среде паров кислот, щелочей и других агрессивных примесей, отрицательно влияющих на материалы приборов.

## ПАРАМЕТРЫ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа приготовления	Температура приготовления по умолчанию	Диапазон настройки температуры приготовления	Время приготовления по умолчанию	Диапазон настройки времени приготовления
 КАРТОФЕЛЬ ФРИ	230°C	160-230°C	20 мин	1-60 мин
 РЫБА	200°C	160-230°C	20 мин	1-40 мин
 РАЗМОРОЗКА	45°C	40-50°C	10 мин	1-20 мин
 КРЫЛЫШКИ	230°C	180-230°C	23 мин	1-50 мин
 МЯСО	180°C	150-200°C	15 мин	1-25 мин
 ОВОЩИ	200°C	150-210°C	15 мин	1-45 мин

### ПРИМЕЧАНИЯ:

- Если вы начинаете приготовление, когда аэрогриль еще холодный, добавьте ко времени приготовления еще 3 минуты для разогрева аэрогриля, если готовите в одной чаше, или еще 5 минут, если готовите в двух чашах. При приготовлении повторных порций время на разогрев добавлять не нужно.
- Примерно в середине приготовления продукты нужно встряхнуть (картофель фри, креветки, овощи) или перевернуть (стейки, рыбу, цыпленка, размораживаемые продукты).
- Если продукты остались не доготовлены, вам необходимо после окончания приготовления добавить еще несколько минут, в зависимости от объема, и продолжить работу аэрогриля.

*• Всегда надо помнить, что время приготовления продуктов сильно зависит от объема, от температуры приготовления, от плотности расположения в чаше, поэтому всегда необходимо подбирать оптимальные значения для конкретного блюда.*

## **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ**

- Приготовление маленьких порций требует меньше времени, чем приготовление больших порций, при этом уменьшение или увеличение объема продуктов потребует лишь незначительного сокращения или увеличения времени приготовления.
- Чтобы продукты готовились равномерно, нарежьте их на кусочки одинакового размера.
- Старайтесь распределять продукты в чаше так, чтобы они не лежали слоями друг на друге. Если продуктов много, лучше приготовить их в несколько заходов.
- Оптимальное количество картофеля фри для приготовления в чаше аэрогриля – 300 г.
- Кладите в чашу сухие продукты, чтобы они приобретали золотистую корочку, а во время приготовления не образовывался дым.
- Некоторые сухие продукты следует сбрызнуть маслом или нанести масло кисточкой. При сбрызгивании масло распределяется более равномерно.
- Для равномерной прожарки переворачивайте продукты или перемешивайте маленькие кусочки в середине процесса приготовления или меняйте лотки местами. Чтобы не забыть это сделать, ставьте таймер на половину времени приготовления.
- Чтобы картофель фри или другие овощи были более хрустящими, убедитесь, что они сухие, затем добавьте к ним немного растительного масла и встряхните, готовьте картофель и другие овощи сразу или в течение несколько минут после добавления масла.
- Не рекомендуется готовить в аэрогриле слишком жирные продукты, например, сосиски или сардельки.
- При приготовлении жирных продуктов, во избежание появления дыма, между приготовлением двух порций следует сливать жир из чаши.
- Те снеки, которые предназначены для приготовления в духовке, обычно так же могут быть приготовлены и в аэрогриле.
- Большинство замороженных полуфабрикатов предназначены для приготовления без добавления масла.
- Если вы хотите приготовить продукты с начинкой, используйте покупное тесто, оно требует меньше времени приготовления по сравнению с домашним тестом.
- При запекании кексов, запеканок и выпечки с начинкой используйте формы для запекания, которые следует ставить на решетку.
- Вы можете использовать аэрогриль для разогрева продуктов. В этом случае устанавливайте температуру 150°C и время до 10 минут в зависимости от порции.

## **ЧИСТКА И УХОД**

- Производите очистку аэрогриля сразу после каждого приготовления.

Перед чисткой аэрогриля отключите его от электросети и дайте ему остыть в течение 30 минут.

- Запрещается использовать для очистки аэрогриля и его частей металлические или жесткие неметаллические щетки, абразивные средства, острые предметы, агрессивные химические растворители.
- Чаша и внутренняя камера прибора имеют антипригарное покрытие, которое требует бережного обращения. Запрещается использовать для очистки металлические щетки, абразивные средства или острые предметы.
- Вымойте чаши и решетки под краном с применением мягкого моющего средства или в посудомоечной машине.
- Если продукты прилипли к чаше или решетке, замочите их в воде, чтобы через несколько минут вы могли легко их очистить.
- Протрите внутреннюю камеру аэрогриля неабразивной губкой, смоченной в горячей воде. При необходимости используйте мягкое моющее средство.
- Очистите нагревательные элементы от остатков продуктов влажной салфеткой, помните, что нагревательный элемент стеклянный и очень хрупкий, требует бережного обращения.
- Перед тем как собрать аэрогриль, убедитесь, что все детали полностью сухие.
- Запрещается погружать корпус прибора в воду или разбрызгивать на него воду.

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неисправности воспользуйтесь рекомендациями в таблице ниже. Если неисправность не устраняется, не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор, а обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Аэрогриль не работает.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что вилка прибора подключена к розетке, контакт надежный, розетка исправна.
	Не начато приготовление.	Нажмите кнопку выбора программы приготовления, установите время и температуру, затем нажмите кнопку начала приготовления.
Еда не приготовилась до конца.	Чаша была переполнена.	Загружайте в чашу меньшие порции.
	Была установлена слишком низкая температура.	Устанавливайте более высокую температуру.
	Было установлено слишком короткое время приготовления.	Устанавливайте более продолжительное время приготовления.

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Продукты приготовлены неравномерно.	Продукты не были перевернуты.	Некоторые продукты нужно переворачивать в ходе приготовления.
Не получается задвинуть чашу внутрь аэрогриля.	Слишком много продуктов в чаше.	Кладите меньше продуктов.
	Решетка неправильно установлена.	Установите решетку на дно чаши и прижмите, чтобы решетка не могла двигаться по чаше.
Из аэрогриля выходит белый дым.	При приготовлении используется масло.	Вытрите излишки масла.
	В чаше или на решетке остался жир после прошлого использования.	Мойте чашу и решетку после каждого использования.
Картофель фри не прожарился.	Сорт картофеля неподходящий.	Используйте свежий плотный картофель.
	Картофель не был промыт.	Перед приготовлением промойте порезанный картофель, чтобы смыть крахмал.
	Картофель был влажный.	Нарежьте на палочки и промокните, чтобы убрать влагу.
Картофель фри или другие снеки после приготовления в аэрогриле не хрустят.	Вы использовали готовый картофель фри или другие снеки, предназначенные для приготовления в традиционной фритюрнице.	Используйте картофель фри или другие снеки, предназначенные для приготовления в духовке или печи, либо перед приготовлением смажьте картофель фри или другие снеки, которые у вас есть, растительным маслом.
Картофель фри после приготовления в аэрогриле не хрустит.	Слишком много воды и/или мало масла.	Нарежьте картофель на тонкие кусочки, чтобы после приготовления они были более хрустящими. Промойте и промокните порезанный картофель, чтобы удалить избыток влаги, затем сбрызните небольшим количеством растительного масла.

## ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировку приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. Прибор должен быть надежно зафиксирован в упаковке. Оберегайте прибор от ударов и падения. Упаковка с прибором должна быть надежно зафиксирована straps, ремнями или сеткой во избежание ее перемещения во время транспортировки.
- Транспортировка приборов должна исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.
- Перед тем как убрать прибор на хранение проведите его полную чистку. Удалите остатки воды из внутренних элементов конструкции и дайте высохнуть всем деталям.
- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже  $-20^{\circ}\text{C}$  и не выше  $+40^{\circ}\text{C}$ , с относительной влажностью воздуха не выше 80% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы приборов.

## БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания:  $\sim 220\text{-}240\text{ В}$ , 50 Гц

Потребляемая мощность: 2500 Вт (1250 Вт + 1250 Вт)

Таймер: от 1 до 60 минут

Регулируемая температура: от  $40^{\circ}\text{C}$  до  $230^{\circ}\text{C}$

Объем: 12 л (6 л + 6 л)

Размер: 24.8x42.4x41 см

Вес: 8 кг

Класс энергобезопасности: I Класс

### ПРИМЕЧАНИЕ:

*Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора без дополнительного уведомления об этих изменениях.*

## ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца. Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца или на сайте [jvc-rus.ru](http://jvc-rus.ru)



Изготовитель:

ПИОНИР ХАЙ ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД.

Адрес: Офис Б 21/Ф Квонг Фат Хонг здание 1, Рамсей ст, Шеунг Ван, Гонконг.

Сделано в Китае

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России:

ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009, Московская область, г. Электросталь, ул. Корнеева, д. 6б, оф. 203

*Данные могут быть изменены в связи со сменой изготовителя, продавца, производственного филиала, импортера в РФ. В случае изменения данных актуальная информация указывается на дополнительной наклейке, размещенной на упаковке изделия.*

Дата производства указана на упаковке или изделии.

Срок службы изделия – 3 года.

Гарантийный срок – 1 год.

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону. Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации

являются неотъемлемыми частями данного изделия.

## СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодарим вас за приобретение продукции JVC. Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы. В случае если ваше изделие марки JVC будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из авторизованных сервисных центров (далее – АСЦ). С полным списком АСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте [jvc-rus.ru](http://jvc-rus.ru)







[jvc-rus.ru](http://jvc-rus.ru)